

## FROKOSTMENU – UGE 34

### Mandag

- Spicy oksegyderet med abrikoser, kikærter, og sommer grønt.
- Blomkåls muffins med sesam og røget skinke.
- Salat med krydderbagt Hokkaido, græskarkerner og blåskimmelost.
- Fennikelsalat med appelsin, oliven og valnødder.

### Tirsdag

- Frikadeller lavet på kalkun hertil nye kartofler og stuvet sommerkål.
- Krydret agurkesuppe med karse og røget laks.
- Sprøde salater vendt med sommer urter, toppet med crunchy vilde ris og havre.
- Hjertesalat med spelt kerner og æbler.

### Onsdag

- Svinekæber braiseret i æblecider hertil kartoffelpuré, og honning timian bagte rødder.
- Grov æble pizza m tørret pølse og rucola salat.
- Fennikelshot tilsmagt med grape.
- Tomatsalat vendt med basilikum og syltede løg.

### Torsdag

- Sprød stegt fisk hertil byg salat med melon, feta og mynte.
- Grønkål salat med spinat, æbler, syltede blommer og dressing af ribs og honning.
- Grønne salater vendt med bagte gulerødder, hytteost og ristede mandler.

### Fredag

- Græsk Musaka på lam og sommerens auberginer.
- Salat med krebschaler, kørvel, citron, chili og avocado.
- Tomatskum med rimmet agurk og fåreyoghurt.
- Dansk sprød iceberg med melon, skalotteløg og feta.